

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

Conservação de salada de frutas por métodos combinados (Controle físico-químico).

lara cristina bispo dos santos ¹

Milene Nascimento Conceição ²

Orientador : Ricardo Luis Cardoso ³

Co-orientador: Msc.Márcio Barros dos Santos ⁴

1. ufrb

2. ufrb

3. ufrb

4. ufrb

INTRODUÇÃO:

A tecnologia de processamento mínimo ou métodos combinados é um método moderno que estende a vida-de-prateleira de alimentos, permitindo sua melhor distribuição. Esta tecnologia encontra demanda de consumo pela conveniência e pela qualidade do gosto fresco. Pode ser aplicada a vários estágios de cadeia de distribuição do alimento, na estocagem, no processamento e embalagem. Segundo Lopes Melo et al.1994, os frutos processados por este método podem ser consumido ou usados como insumos ou confeitaria, produtos de padaria, produto de laticínios, compostas, geléias e gelatinas. A preservação de alimentos por métodos combinados, utilizando a tecnologia de obstáculos, consiste na combinação adequada de vários parâmetros ou barreiras, tais como: tratamento térmico brando ou moderado, leve redução da atividade de água (Aa); redução de pH; adição simples ou combinada de agentes antimicrobianos. Dessa forma, obtêm-se alimentos estáveis à temperatura ambiente e com baixos custos de produção (ALZAMORA et al., 1993; CHIRIFE & FAVETO, 1992; WELTI-CHANES et al., 1997). Este trabalho teve como objetivo caracterizar os parâmetros físico-químicos da salada de frutas sendo os frutos de abacaxi, Banana e Manga conservada por métodos combinados.

METODOLOGIA:

Utilizou-se neste trabalho os frutos abacaxi (*Ananás comosus* L.), Banana (*Musa spp.*) e Manga (*Mangifera indica* L.) oriundos do comércio de Cruz das Almas Bahia. Os frutos foram conduzidos no Laboratório de Tecnologia da UFRB. Os frutos foram conservados a uma temperatura de 35 °C por métodos combinados. O delineamento foi, parcela subdividida no tempo em um arranjo fatorial entre 4 tempos de armazenamento (0, 7, 14 e 21 dias), tratamento térmico pasteurizado e apenas uma testemunha não pasteurizado, com 4 tratamentos químicos (controle, ácido cítrico 1g, benzoato de sódio 4g e ácido cítrico 1g + benzoato de sódio 4g), com 3 repetições. As características físico-químicas da salada de fruta foram realizadas pH, acidez total, vitamina C, sólidos solúveis totais, açúcar redutor, açúcar não redutor e açúcar total. As variáveis e atributos foram submetidos à análise de variância, teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade e, análise de regressão utilizando o programa estatístico SAS.

RESULTADOS:

Em todas as variáveis (pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, açúcar redutor e açúcar total) as características físico-químicas não apresentaram grande amplitude de variação entre os valores obtidos. O pH apresentou leve tendência de decréscimo para ambos os tipos de Tratamento os valores encontrados apresentaram pouca variação e atenderam aos padrões de identidade e qualidade legais vigentes. Em relação a vitamina C Todos os tratamentos apresentaram perdas crescentes no decorrer do período de armazenamento. No que se refere aos sólidos solúveis totais observou-se também que houve uma pequena redução do SST assim

como no açúcar não redutor e no açúcar total. Em relação a acidez titulável, houve uma tendência de crescimento no período de armazenamento e os valores estiveram de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Em relação ao açúcar redutor, se observou um aumento do teor ao longo do tempo de armazenamento para todos os tratamentos.

CONCLUSÃO:

Os tratamentos foram adequados à conservação da salada de frutas durante 21 dias de armazenamento na temperatura de 35° C na BOD, visto que as características físico-químicas não apresentam grande amplitude de variação entre os valores obtidos, e se mantiveram dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA.

Instituição de Fomento: ufrb

Palavras-chave: frutas, conservação, métodos combinados.